

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ» Г. СОРОЧИНСК

СОГЛАСОВАНО

Директор

Сорочинского «РАЙПО»

 Т. П. Павлова

« 30 » 08 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения «Аграрный техникум» п. Молодёжный Тоцкого р-на

 В. П. Ширинских

« 30 » 08 2016 г.

АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения

филиал ГАПОУ «Аграрный техникум» г.Сорочинск
наименование образовательного учреждения

по профессии 13249 Кухонный рабочий

Квалификация: кухонный рабочий 2 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения программы – 1год 10 месяцев

срок реализации программы 2016 – 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы
 - 1.3. Требования к абитуриенту
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Обобщённые трудовые функции
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Рабочие программы дисциплин адаптационного цикла
 - 3.3.1. Программа АД.01 Личность и профессиональное самоопределение
 - 3.3.2. Программа АД.02 Альтернативная коммуникация профессионального общения
 - 3.3.3. Программа АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
 - 3.3.4. Программа АД.04 Коммуникативный практикум
 - 3.3.5. Программа АД.05 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
 - 3.4. Рабочие программы общепрофессионального учебного цикла
 - 3.4.1. Программа ОП.01 Производственная санитария и гигиена труда
 - 3.4.2. Программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
 - 3.4.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
 - 3.4.4. Программа ОП.04 Безопасность труда на предприятиях общественного питания.
 - 3.4.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
 - 3.5. Рабочие программы профессионального учебного цикла
 - 3.5.1. Программа ПМ.01 Подготовка и санитарная обработка оборудования инструментов, инвентаря
 - 3.5.2. Программа ПМ.02 Механическая кулинарная обработка сырья
 - 3.5.3. Программа ПМ.03 Приготовление полуфабрикатов из овощей.
 - 3.6. Рабочая программа раздела Физическая культура
 4. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы
 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. Общие положения

1.1. Нормативные правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии **13249 Кухонный рабочий** – программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с нарушением интеллекта с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения ориентирована на **решение задач:**

- создание условий, необходимых для профессионального обучения лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости);
- повышение уровня доступности профессионального обучения для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости);
- повышение качества профессионального обучения для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.
- СанПиН 2.4.2.3286 – 15 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015 г. № 26;
- Квалификационные характеристики по профессии **13249 Кухонный рабочий**;
- Профессиональный стандарт индустрии питания;
- Устав ГАПОУ «Аграрный техникум»

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281).
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утверждённые Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 20 апреля 2015 г. №06–830вн.

Адаптация образовательной программы осуществляется с учётом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолога – медико-педагогической комиссии.

Обучение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в филиале ГАПОУ «Аграрный техникум» г. Сорочинск организовано в отдельных специальных (коррекционных) группах. Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе не превышает 15 человек.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии **13249 Кухонный рабочий** для обучающихся с нарушением интеллекта – **1 год 10 месяцев** (очная форма обучения).

1.3. Требования к абитуриенту.

К освоению программы по профессии **13249 Кухонный рабочий** допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Лицо с ОВЗ при поступлении на адаптированную образовательную программу по профессии **13249 Кухонный рабочий** должен иметь свидетельство об обучении, предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, или заключение психолога – медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Выгрузка, загрузка, транспортировка, доставка сырья, продуктов, полуфабрикатов. Содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и технологического оборудования пищевого производства.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- кухонная посуда, инвентарь, инструменты;
- различные виды тары (консервные банки, бочки, мешки и т.д.);
- технологическое оборудование пищевого производства, электрическое, тепловое оборудование (электрокотлы, электроплиты, электрошкафы, электрокипятильники, различные виды теплового оборудования).

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

Основная цель профессиональной области деятельности	Оказание услуг в области питания различным группам потребителей
---	---

Виды профессиональной деятельности:

- подготовка к работе, мойка и обслуживание оборудования и оснащения предприятий общественного питания;
- убирать производственные помещения;
- механическая обработка сырья.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПМ.01 Подготовка и санитарная обработка оборудования инструментов, инвентаря.

ПК 1.1. Производить частичную разборку и сборку машин и оборудования для предприятий общественного питания, связанных с подготовкой их к работе.

ПК 1.2. Выполнять простейшие работы по различным видам технического обслуживания и подготовки к работе оснащения, машин и оборудования для предприятий общественного питания.

ПК 1.3. Подбирать и применять средства и материалы для мойки и очистки оснащения, машин и оборудования для предприятий общественного питания.

ПМ.02 Уборка производственных помещений

ПК 2.1. Выполнять уборку производственных помещений.

ПК 2.2. Выполнять работы по дезинфекции рабочих зон.

ПК 2.3. Выполнять работы по соблюдению чистоты и порядка на рабочем месте.

ПМ.03 Механическая обработка сырья.

ПК 3.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 3.2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 3.3. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

Обобщённые трудовые функции:

- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха;
- открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции;
- выгрузка продукции из тары;
- внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;
- заполнение котлов водой;
- доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию;
- загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт;
- включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников;
- установка подносов на транспортер при комплектации обедов;
- установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль с крышками;
- сбор пищевых отходов.

Общие компетенции выпускника:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план (приложение)

Рабочий учебный план регламентирует, порядок реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объём времени итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана учитывались следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 45 академических часов в неделю;
- объём обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки составляет 30 академических часов в неделю;

– консультации предусматриваются в объеме 60 часов на учебную группу на каждый учебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Рабочий учебный план филиала ГАПОУ «Аграрный техникум» г.Сорочинск предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации основной программы профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий** в соответствии с требованиями ЕКТС.

Максимальная учебная нагрузка по учебному плану составляет – **3161 час**, из них: обязательная учебная нагрузка **2370 часов**. Учебная и производственная практика составляет **960 часов**. Учебная – **480 часов**, производственная – **480 часов**.

Продолжительность учебной недели 5 дней. Занятия в техникуме проводятся по принципу группировки занятий парами с 5 минутной переменной между уроками, продолжительность одного занятия 45 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв между 4 и 5 уроками составляет 15 минут.

Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, дифференцированного зачёта или экзамена.

Адаптационный цикл основной программы профессиональной подготовки образовательной программы представлен дисциплинами:

АД.01	Личность и профессиональное самоопределение	108час.
АД.02	Основы культуры профессионального общения	90 час.
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	134 час.
АД.04	Коммуникативный практикум	174 час.
АД.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	130 час.

Общепрофессиональный цикл дисциплин определяет профессиональную направленность и является источником базовых знаний по профессии. В рабочем учебном плане по профессии общепрофессиональный цикл представлен следующими дисциплинами с обязательной аудиторной нагрузкой:

ОП.01	Производственная санитария и гигиена труда	80 час.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	82 час.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	98 час.
ОП.04	Безопасность труда на предприятиях общественного питания.	80 час.
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	32 час.

Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями:

ПМ.01	Подготовка и санитарная обработка оборудования инструментов, инвентаря	314час.
МДК.01.01.	Технология обработки и подготовка посуды, оборудования инструментов, инвентаря.	74 час.
УП. 01	Учебная практика	120час.
ПП. 01	Производственная практика	120час.
ПМ.02	Уборка производственных помещений	344час.
МДК.02.01.	Технология уборки производственных помещений	74 час.
УП. 02	Учебная практика	150час.
ПП. 02	Производственная практика	120час.
ПМ.03	Механическая обработка сырья	532час.
МДК.03.01.	Технология первичной обработки сырья	82 час.
УП. 03	Учебная практика	210час.
ПП. 03	Производственная практика	240час.
	Физическая культура	172час.

В соответствии с планом учебного процесса предусмотрено 60 часов консультаций на учебную группу в год из расчёта 4 часа на каждого обучающегося.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Основная часть консультаций направлена на оказание консультативной помощи обучающимся с целью подготовки к промежуточной и итоговой аттестации.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрено – 172 часа, 50% часов на самостоятельную учебную работу, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий.

Учебная и производственная практики проходят концентрированно.

Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций учебная практика проходит по завершению междисциплинарного курса. Особое внимание во время практики уделяется развитию профессионально значимых навыков и профессиональных компетенций.

3.2. Календарный учебный график (приложение 2)

В Графике учебного процесса указывается последовательность реализации основной программы профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий**, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

3.3. Рабочие программы дисциплин адаптационного цикла (приложения 3-7)

Введение данных дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников

- АД.01 Личность и профессиональное самоопределение
- АД.02 Альтернативная коммуникация профессионального общения
- АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- АД.04 Коммуникативный практикум
- АД.05 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

3.4. Рабочие программы общепрофессионального учебного цикла (приложения)

- ОП.01 Производственная санитария и гигиена труда.
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.
- ОП.04 Безопасность труда на предприятиях общественного питания.
- ОП.05 Безопасность жизнедеятельности.

3.5. Рабочие программы профессионального учебного цикла

- ПМ.01 Подготовка и санитарная обработка оборудования инструментов, инвентаря.
- ПМ.02 Уборка производственных помещений.
- ПМ.03 Механическая обработка сырья.

3.6. Рабочая программа раздела «Физическая культура» (приложение)

При умственной отсталости страдают такие сферы физического развития как координация, равновесие, согласованность движений, дифференцировка усилий и расстояния, мелкая моторика, разнообразные дефекты осанки, плоскостопие.

Физические упражнения играют огромную роль в реабилитации, адаптации обучающихся с интеллектуальными нарушениями и в их физическом развитии. Одни и те же упражнения могут использоваться на уроках физического воспитания и лечебной физической культуры, на рекреационных и спортивных занятиях.

Для достижения оптимального эффекта от занятий физическими упражнениями необходимо учитывать следующие факторы:

- индивидуальные способности занимающихся (возраст, пол, состояние здоровья, физическое развитие, уровень физической подготовленности);
- особенности физических упражнений (сложность, новизна, специализированность, техническая характеристика); внешние условия: режим труда, учебы, быта, отдыха, конкретные условия двигательной деятельности (метеорологические условия, качество оборудования и инвентаря, гигиена мест занятий).

3.6. Рабочая программа учебной и производственной практик

При реализации программы профессионального обучения предусмотрены учебные практики по профессиональным модулям:

- ПМ.01 Подготовка и санитарная обработка оборудования инструментов, инвентаря.
- ПМ.02 Уборка производственных помещений.
- ПМ.03 Механическая обработка сырья.

Учебная практика направлена на отработку следующих **видов трудовых действий**:

- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха;
- открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции;
- выгрузка продукции из тары;
- внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;
- заполнение котлов водой;
- доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию;
- загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт;
- включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников;
- установка подносов на транспортер при комплектации обедов;
- установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль с крышками;
- сбор пищевых отходов.

Учебная практика проводится в учебной мастерской и столовой техникума в рамках профессионального модуля после выполнения программы по междисциплинарному курсу. Рабочая программа учебной практики входит в состав программы профессионального модуля.

При реализации программы профессионального обучения предусмотрена производственная практика по профессиональным модулям:

- ПМ.01 Подготовка и санитарная обработка оборудования инструментов, инвентаря.
- ПМ.02 Уборка производственных помещений.
- ПМ.03 Механическая обработка сырья.

Производственная практика проходит концентрированно на предприятиях общественного питания города и района, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Рабочая программа производственной практики входит в состав программы профессионального модуля.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта (с различными формами умственной отсталости), разработаны формы и процедуры, входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья. Формы и процедуры доводятся до сведения обучающихся в сроки, определённые Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся филиала ГА-ПОУ «Аграрный техникум» г. Сорочинск.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в форме тестирования. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и /или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Текущий контроль позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов, дифференцированных зачетов и экзамена (квалификационного). Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: междисциплинарных курсов и практик.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта (с различными формами умственной отсталости) промежуточная аттестация проводится в несколько этапов. При этом используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарных курсов и практик с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по дисциплинам и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта

Итоговая аттестация (ИА) выпускников, завершающих обучение по профессии **13249 Кухонный рабочий**, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения в полном объеме.

Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта (с различными формами умственной отсталости) проводится в соответствии с Порядком проведения итоговой аттестации по программам профессионального обучения.

Итоговая аттестация проводится в **форме квалификационного экзамена**. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике по соответствующим профессии. Выполнение практической квалификационной работы производится во время прохождения производственной практики. Учитывая особенности психофизического развития отдельных обучающихся с нарушением интеллекта и важность оценки подготовленности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности, оценку знаний допускается проводить в форме собеседования. Собеседование проводится на основе выполненной практической квалификационной работы. На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала итоговой аттестации могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация **Кухонный рабочий 2 разряда**.

После окончания техникума выпускникам, освоившим программу профессионального обучения в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся **свидетельство** о профессии рабочего.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта

5.1. Кадровое обеспечение

В реализации программы профессионального обучения адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта) участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, психолог, социальный педагог, имеющие среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю. Все преподаватели прошли курсы повышения квалификации по инклюзивному обучению.

Преподаватели и мастера производственного обучения реализуют профессиональный цикл, раздел физическая культура, психолог и социальный педагог – адаптационный цикл. Заместитель заведующего по воспитательной работе совместно с психологом организуют необходимые социально – педагогическое и психолого – педагогическое сопровождение обучающихся. Заместитель заведующего по УПР курирует вопросы организации практики обучающихся.

Психолог на основе психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
- проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- совместно с социальным педагогом и администрацией техникума проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога в техникуме являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением интеллекта;
- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в техникуме. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности ребенка и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации ребенка в техникуме. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава техникума, устанавливает взаимодействие с учреждениями — партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов.

Важная сфера деятельности социального педагога — помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в техникуме.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта в техникуме обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана. Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин и модулей в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося). Преподавателями и мастерами производственного обучения разрабатываются пособия адаптированные к обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модуля. Систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

Для обучающихся с нарушением интеллекта в техникуме ведётся комплектация библиотечного фонда электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно – информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. Созданы электронные версии методических разработок преподавателей по изучению дисциплин и модулей. Библиотечный фонд техникума имеет электронные варианты методических разработок по дисциплинам и модулям.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) обеспечен с использованием технических и программных средств.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) обеспечены доступом к сети Интернет (кабинет информатики).

5.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, теоретической подготовки творческой работы обучающихся, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессиональной подготовки по профессии **13249 Кухонный рабочий**, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Минимально необходимый для реализации адаптированной программы профессиональной подготовки перечень учебных аудиторий, специализированных кабинетов и материально-технического обеспечения включает в себя следующие кабинеты: кабинет междисциплинарных курсов, кабинет безопасности жизнедеятельности, кабинет информатики и информационных технологий, учебная мастерская, столовая техникума на 120 посадочных мест, спортивный зал, тренажёрный зал, библиотека, читальный зал, Интернет, кабинет психолога.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин.

В техникуме работает кабинет психолога как консультационный пункт для обучающихся и родителей.

Обучающиеся, проживающие в общежитии, имеют возможность заниматься самоподготовкой, получать консультации по вопросам обучения, профориентации, социально-психологической поддержки.

5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта

Практика является обязательной частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии **13249 Кухонный рабочий** адаптированной для лиц ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности кухонного рабочего.

Учебная практика проводится концентрированно после изучения междисциплинарного курса в рамках профессионального модуля. Учебная практика проходит в мастерской, оснащённой необходимым оборудованием и инструментами либо в столовой учебного заведения. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 45 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие по данной профессии.

При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации обеспечивающей адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективом, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и **здоровьесбережение** обучающихся с ОВЗ в техникуме осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПк). В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется **организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение**, создание в техникуме толерантной социокультурной среды.

С целью комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ в штате техникума есть должности психолога, социального педагога.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приёмов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в организуемых курсах повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.